DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800,7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/ Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04319A-02

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 84 2015-01-12 8:14:52

Forno a microonde

Manuale utente

MC32J7055C*

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 1 2015-01-12 8:14:52

Indice

Uso del manuale dell'utente 4

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente. 4

Istruzioni per la sicurezza 5

Istruzioni di sicurezza importanti 5
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 13

Installazione 14

Accessori 14
Posizione di installazione 16
Piastra girevole 16

Manutenzione 17

Pulizia 17
Sostituzione (riparazione) 19
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo 19

Guida rapida di riferimento 20

Caratteristiche del forno 21

Forno 21
Pannello di controllo 22

Uso del forno 23

Funzionamento del forno a microonde 23
Verifica del corretto funzionamento del forno 24
Impostazione dell'orologio 24
Cottura/Riscaldamento 25
Livelli di potenza e modifiche dei tempi 26
Regolazione del tempo di cottura 27
Interruzione della cottura 27
Impostazione della modalità di risparmio energetico 28
Uso della funzione Frittura leggera per frittura leggera 29
Guida alla Frittura leggera 30
Uso della funzione Cottura con sensore 32
Guida alla Cottura con sensore 33
Uso della funzione Cottura salutare 36
Guida alla Cottura salutare 37
Uso della funzione Impasto/yogurt 39

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 2 2015-01-12 8:14:53

Guida alla funzione Impasto/Yogurt 40
Uso delle funzioni di scongelamento 41
Guida allo Scongelamento 42
Uso delle funzioni Cottura automatica/Riscaldamento automatico 43
Guida alle funzioni di Riscaldamento automatico/Cottura automatica 44
Uso del piatto doratore 45
Cottura Ventilata 47
Grigliatura 48
Scelta degli accessori 49
Uso combinato di microonde e grill 49
Combinazione di microonde e cottura ventilata 51
Disattivazione dei segnali acustici 53
Uso della funzione Sicurezza bambini 53
Uso della funzione di attivazione/disattivazione della piastra girevole 54

Guida ai materiali per la cottura 55

Guida alla cottura 57

Risoluzione dei problemi 74

Risoluzione dei problemi 74
Codici informativi 79

Specifiche tecniche 80

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 3 2015-01-12 8:14:53

Uso del manuale dell'utente

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Suggerimenti utili alla cottura
- Consigli per la cottura

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente.

⚠ AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.

⚠ ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà**.

NOTA

Utili suggerimenti, consigli o informazioni che aiutano gli utenti a utilizzare i prodotti.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 4 2015-01-12 8:14:54

Istruzioni per la sicurezza

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO.

RISPETTARE SEMPRE QUESTE PRECAUZIONI DI SICUREZZA

PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO, SEGUIRE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI.

Solo funzione a microonde

AVVERTENZA: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

AVVERTENZA: Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

AVVERTENZA: Liquidi e alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

Questo apparecchio è inteso unicamente per un uso domestico e non per applicazioni quali:

- aree adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- aziende agricole
- uso da parte del cliente in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- bed and breakfast.

AVVERTENZA: I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 5 2015-01-12 8:14:54

Istruzioni per la sicurezza

AVVERTENZA: Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con handicap fisici, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

Se si cuociono cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio.

Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.

Se si nota del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e tenere chiuso lo sportello per evitare di far propagare eventuali fiamme.

AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;

AVVERTENZA: Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 6 2015-01-12 8:14:54

Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.

Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo;

L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Controllare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli

Non pulire l'apparecchiatura usando getti d'acqua.

Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti collocando all'interno un contenitore d'acqua.

Se l'apparecchio emette un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro assistenza.

Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

Il forno a microonde è progettato per l'uso su un piano di lavoro a installazione libera, non a incasso.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 7 2015-01-12 8:14:54

Istruzioni per la sicurezza

Solo funzione forno - Opzionale

AVVERTENZA: Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

AVVERTENZA: Le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Non utilizzare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA: Accertarsi che il prodotto sia spento prima di sostituire la lampadina così da evitare il rischio di scariche elettriche.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso.

Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con handicap fisici, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolti da

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 8 2015-01-12 8:14:54

bambini senza la supervisione di un adulto.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante il funzionamento del prodotto.

Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

I prodotti non sono progettati per essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza indipendente.

Misure di sicurezza

⚠ AVVERTENZA

Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.

Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde.

Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.

La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.

Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.

Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.

In caso di una perdita di gas (per es. propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.

Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.

Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 9 2015-01-12 8:14:54

Istruzioni per la sicurezza

Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.

Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.

Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.

Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.

Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.

Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.

Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.

Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.

Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.

Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.

Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate.

AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento.

In caso di ustioni, seguire queste misure di PRIMO SOCCORSO:

- Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
- Coprire con un panno pulito e asciutto.
- Non applicare creme, oli o lozioni.

Non collocare sotto l'acqua il vassoio o la griglia subito dopo averli estratti dal forno caldo; in caso contrario potrebbero rompersi o danneggiarsi.

Poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio, evitare la frittura nel microonde. In caso contrario, potrebbe verificarsi una fuoriuscita improvvisa di olio caldo.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 10 2015-01-12 8:14:54

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc.

Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste.

Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.

Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.

Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.

Non immergere il cavo o la spina di alimentazione nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.

Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.

Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.

Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.

Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.

Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.

Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)

Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 11 2015-01-12 8:14:54

Istruzioni per la sicurezza

Precauzioni per evitare l'eventuale esposizione a una quantità eccessiva di energia a microonde (Solo funzione a microonde)

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

A. Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

B. NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

C. Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:

1) sportello (piegato)

2) ganci di chiusura dello sportello (rotti o allentati)

3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

D. Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Samsung applicherà una tariffa per la sostituzione di un accessorio o la riparazione di un difetto estetico se il danno all'unità e/o il danno o la perdita dell'accessorio è stato causato dal cliente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

A. Ammaccatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.

B. Rottura o mancanza del vassoio, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie accedendo al sito www.samsung.com.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 12 2015-01-12 8:14:54

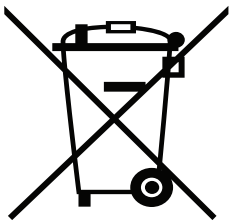
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con cereali o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

Definizione del gruppo di prodotti

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettro erosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco.

Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.

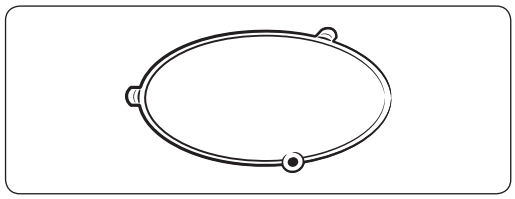
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

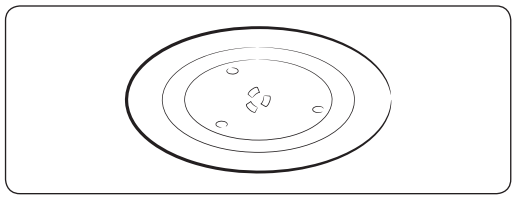
MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 13 2015-01-12 8:14:55

Installazione

Accessori

A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.



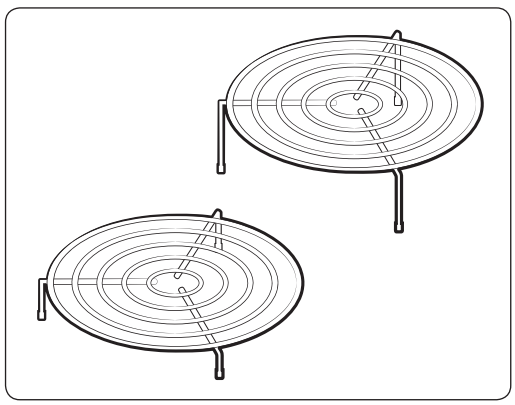


01 Anello girevole, da collocare al centro del forno.

Scopo: L'anello girevole supporta la piastra girevole.

02 Piastra girevole, da collocare sull'anello girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.

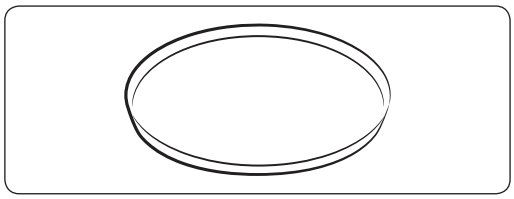
Scopo: La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.



03 Ripiano superiore, **ripiano inferiore**, da collocare sulla piastra girevole.

Scopo: I ripiani metallici possono essere utilizzati per cucinare due piatti contemporaneamente. Un piatto piccolo può essere collocato sulla piastra girevole e un secondo piatto sul ripiano. **I ripiani metallici possono essere utilizzati con il grill, in modalità cottura ventilata e per la cottura combinata.**

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 14 2015-01-12 8:14:56



04 Piatto doratore, vedere pagina 45.

Scopo: Nella modalità di cottura combinata microonde o grill, il piatto doratore consente di dorare più uniformemente i cibi. Inoltre mantiene croccanti torte e pizze.

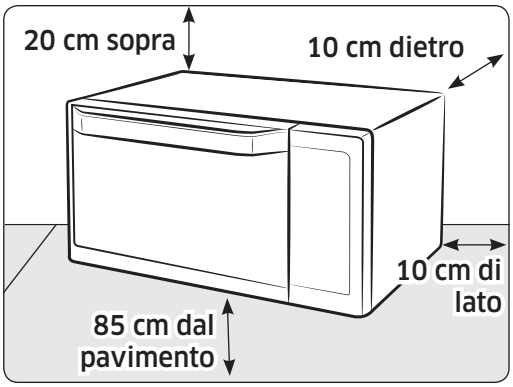
⚠ ATTENZIONE

NON utilizzare il forno a microonde senza l'anello e la piastra girevole.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 15 2015-01-12 8:14:57

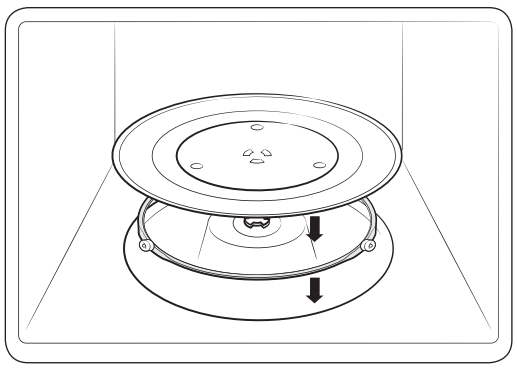
Installazione

Posizione di installazione



- Non installare il forno in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino ad altri forni a microonde o caloriferi.
- Conformarsi alle specifiche elettriche del forno. Qualora necessarie, utilizzare solo prolunghe approvate.
- Scegliere una superficie piana e livellata, a circa 85 cm di altezza dal pavimento. La superficie d'appoggio deve essere in grado di supportare il peso del forno.
- Garantire un'adeguata ventilazione del prodotto lasciando uno spazio libero minimo di 10 cm sul retro e sui lati e di 20 cm sopra.
- Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare il forno per la prima volta.

Piastra girevole



Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno. Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 16 2015-01-12 8:14:58

Manutenzione

Pulizia

Pulire regolarmente il forno per evitare l'accumulo di residui e impurità sulle superfici esterne o all'interno del forno. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni così come della piastra e dell'anello girevole (solo per specifici modelli).

Se lo sportello non si apre e chiude in modo agevole, controllare per prima cosa l'eventuale accumulo di residui sulle guarnizioni dello sportello. Utilizzare un panno morbido e acqua saponata per pulire le superfici interne ed esterne del forno. Sciacquare e asciugare.

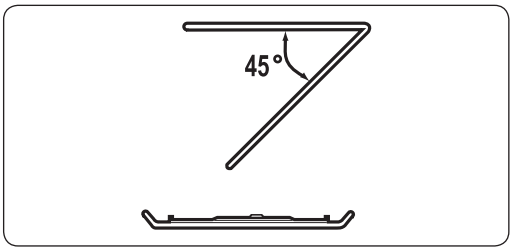
Per eliminare i residui più ostinati che rilasciano un odore sgradevole all'interno del forno

1. A forno vuoto, collocare una tazza di succo di limone diluito al centro della piastra girevole.
2. Riscaldare alla massima potenza per 10 minuti.
3. Al termine della procedura, attendere che il forno si raffreddi. Quindi, aprire lo sportello e pulire il vano cottura.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 17 2015-01-12 8:14:58

Manutenzione

Per la pulizia interna dei modelli con elemento riscaldante oscillante



Per la pulizia dell'area superiore del vano cottura, abbassare l'elemento riscaldante superiore di 45° come mostrato. Ciò consentirà di pulire l'area superiore in modo più agevole. Al termine, riposizionare l'elemento riscaldante superiore.

⚠ ATTENZIONE

- Mantenere lo sportello e le guarnizioni pulite e verificare che lo sportello si apra e chiuda regolarmente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe portare a una riduzione della vita utile dell'apparecchio.
- Prestare attenzione a non versare acqua nei fori di ventilazione del forno.
- Per la pulizia, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.
- Dopo ogni utilizzo del forno, attendere che si raffreddi quindi pulire il vano cottura con un detersivo delicato.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 18 2015-01-12 8:14:58

Sostituzione (riparazione)

⚠ AVVERTENZA

Questo forno non contiene al suo interno parti rimovibili dall'utente. Non tentare di sostituire o riparare il forno autonomamente.

- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.
- In caso di problemi con il telaio esterno del forno, prima di tutto scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, quindi rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

- Se si prevede di non utilizzare il forno per un lungo periodo di tempo, scollegare l'alimentazione elettrica e spostare il forno in un luogo asciutto e privo di polvere. L'eventuale presenza di polvere e/o di umidità all'interno del forno può influenzare il funzionamento del forno.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 19 2015-01-12 8:14:58

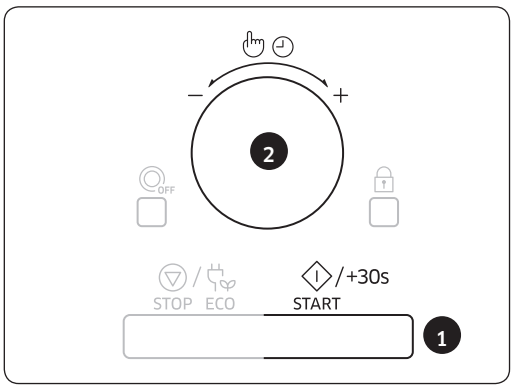
Guida rapida di riferimento

Per cuocere i cibi.

Collocare la pietanza in forno. Premere il tasto **START/+30s**.

Risultato: Inizia la cottura del cibo. Al termine:

1) Il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.



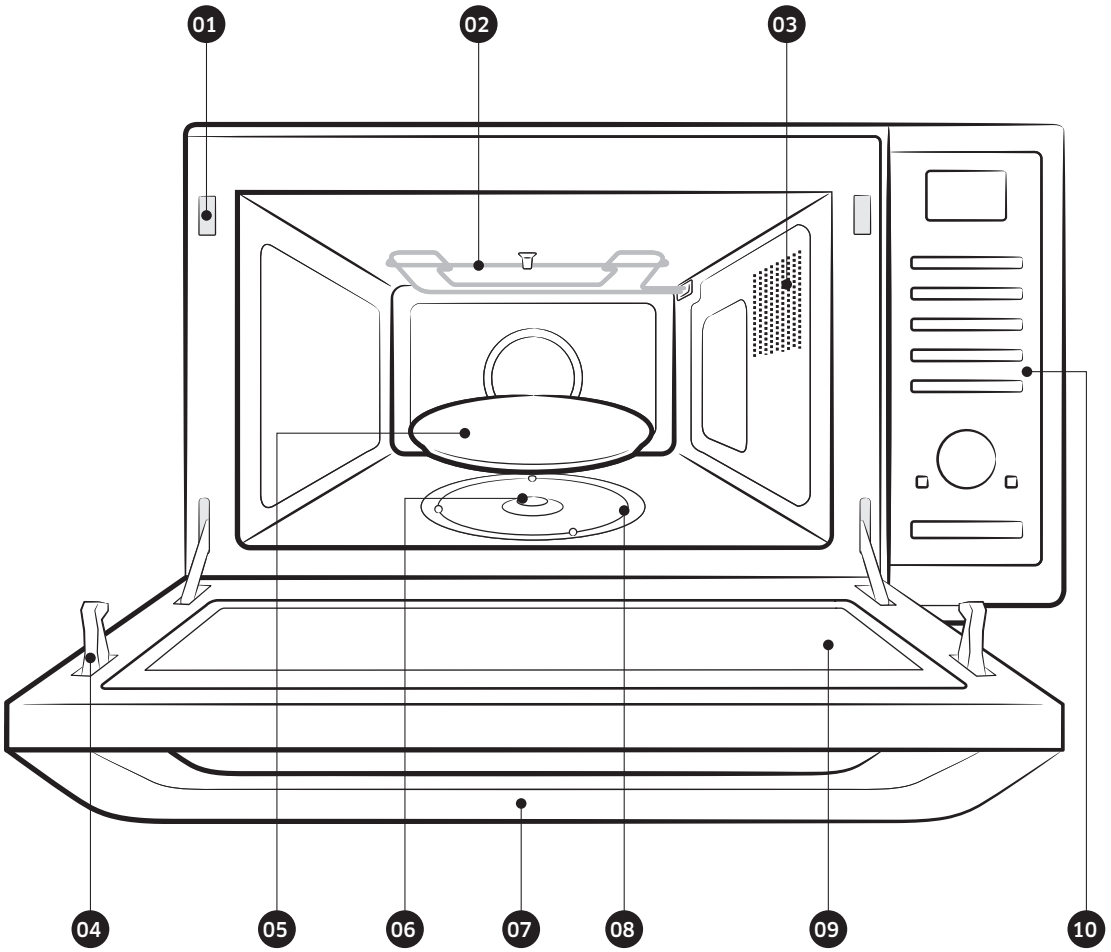
Per prolungare il tempo di 30 secondi.

1. Premere il tasto **START/+30s** una o più volte. A ogni pressione verranno aggiunti altri 30 secondi.
2. Ruotando il **Selettore multifunzione** è possibile impostare il tempo desiderato.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 20 2015-01-12 8:15:00

Caratteristiche del forno

Forno

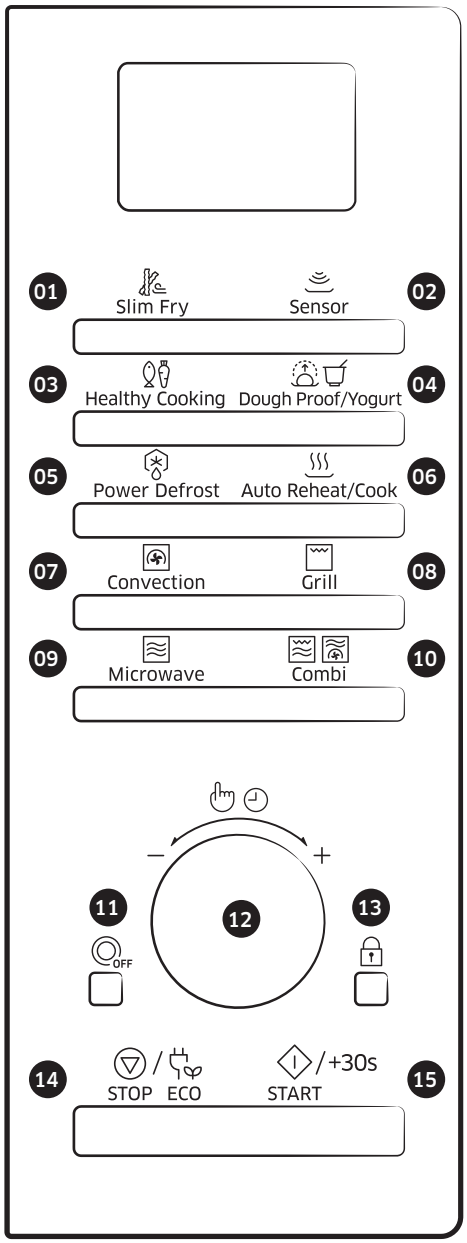


01 Fori dei circuiti di sicurezza
02 Elemento riscaldante
03 Fori di ventilazione
04 Chiusure dello sportello
05 Piastra girevole
06 Accoppiatore
07 Maniglia dello sportello
08 Anello girevole
09 Sportello
10 Pannello di controllo

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 21 2015-01-12 8:15:00

Caratteristiche del forno

Pannello di controllo



01 Tasto Frittura leggera

02 Tasto Sensore

03 Tasto Cottura salutare

04 Tasto Impasto/Yogurt

05 Tasto Scongelamento

06 Tasto Cottura automatica/Riscaldamento automatico

07 Tasto Cottura ventilata

08 Tasto Grill

09 Tasto Microonde

10 Tasto Combi

11 Tasto Piastra girevole On/Off

12 Selettore multifunzione

13 Tasto Sicurezza bambini

14 Tasto Stop/Eco

15 Tasto Start/+30s

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 22 2015-01-12 8:15:00

Uso del forno

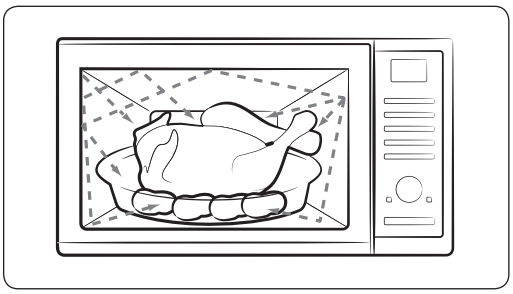
Funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Sbrina
- Riscaldamento
- Cuocere

Principi di cottura.



1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all'interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sulla piastra girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
   - Quantità e densità
   - Contenuto di acqua
   - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

⚠ ATTENZIONE

Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale.
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 23 2015-01-12 8:15:00

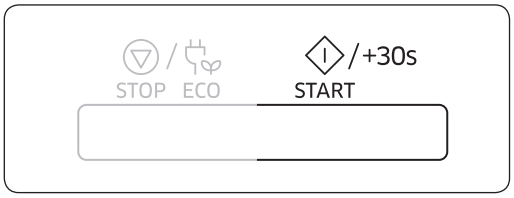
Uso del forno

Verifica del corretto funzionamento del forno

La seguente semplice procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, vedere la sezione “Risoluzione dei problemi” a pagine 74-79.

NOTA

Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. La piastra girevole deve essere collocata correttamente all’interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza (100 % - 900 W), l’acqua impiegherà più tempo a bollire.



Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia posta sul lato superiore dello sportello.
Collocare un bicchiere d’acqua sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

Premere **START/+30s** e impostare 4 o 5 minuti premendo il tasto **START/+30s** il numero di volte appropriato.

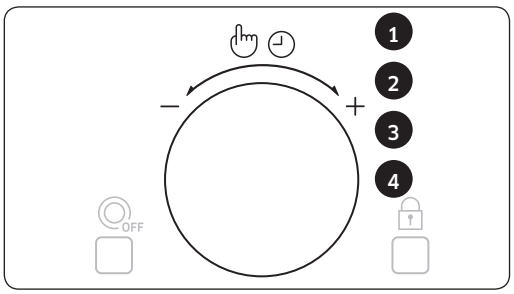
Risultato: L’acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti fino a raggiungere il livello di bollitura.

Impostazione dell'orologio

Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre “88:88” quindi “12:00”.

Impostare l’ora corrente. L’ora può essere visualizzata nel formato a 12 o 24 ore. E' necessario impostare l'orologio:

- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

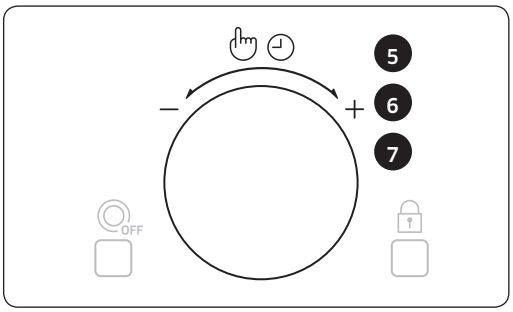


NOTA

Ricordarsi di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.

1. Premere il **Selettore multifunzione**.
2. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare il tipo di visualizzazione oraria. (12 o 24 ore)
3. Premere il **Selettore multifunzione** per completare l'impostazione.
4. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare l'ora.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 24 2015-01-12 8:15:01



5. Premere il **Selettore multifunzione**.

6. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare i minuti.

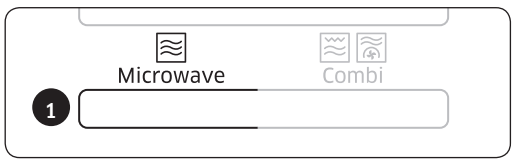
7. Quando appare l'ora esatta, premere il **Selettore multifunzione** per avviare l'orologio.
Risultato: L'ora verrà visualizzata quando il forno a microonde non è in uso.

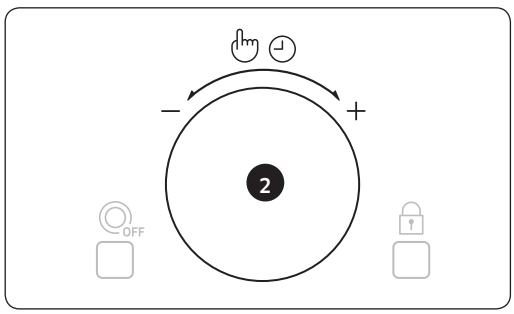
Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

⚠ ATTENZIONE

Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.





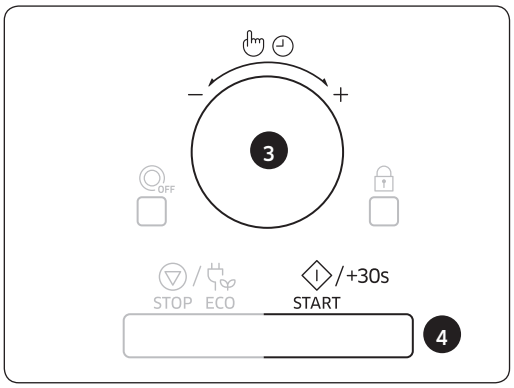
Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.

1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**.
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
≋ (modalità microonde)

2. Ruotare il **Selettore multifunzione** fino a visualizzare il livello di potenza appropriato.
Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.
- Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 25 2015-01-12 8:15:02

Uso del forno



3. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.
Risultato: Viene visualizzato il tempo di cottura.

4. Premere il tasto **START/+30s**.
Risultato: Inizia la cottura del cibo. Al termine:

1) Il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Livelli di potenza e modifiche dei tempi

I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia generata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura, a seconda del tipo di alimento.
E' possibile scegliere tra sei livelli di potenza.

Livello di potenza	Percentuale	Audio
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BASSO	33 %	300 W
SCONGELAMENTO	20 %	180 W
BASSO	11 %	100 W

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

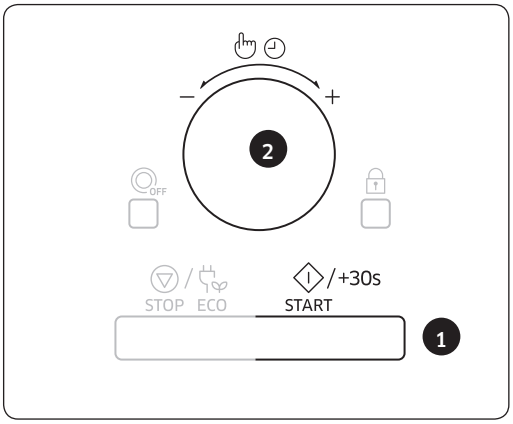
Se si seleziona...	Il tempo di cottura sarà...
Livello di potenza più alto	Diminuito
Livello di potenza più basso	Aumentato

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 26 2015-01-12 8:15:02

Regolazione del tempo di cottura

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **START/+30s** una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

- Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura aprendo lo sportello.
- Aumento del tempo di cottura restante



Metodo 1

Per aumentare il tempo durante la cottura, premere il tasto **START/+30s** una volta per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.

- Esempio: Per aggiungere tre minuti, premere il tasto **START/+30s** sei volte.

Metodo 2

Per regolare il tempo di cottura basta ruotare il **Selettore multifunzione**.

- Per aumentare il tempo ruotare il selettore verso destra, per diminuirlo ruotare il selettore verso sinistra.

Interruzione della cottura

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

- Controllare il cibo
- Girare il cibo o mescolarlo
- Lasciare il cibo a riposo

Per arrestare la cottura...	Quindi...
Temporaneamente	Temporaneamente: Aprire lo sportello o premere una volta il tasto **STOP/ECO**. **Risultato:** La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto **START/+30s**.
Completamente	Completamente: Premere il tasto **STOP/ECO**. **Risultato:** La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **STOP/ECO**.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 27 2015-01-12 8:15:02

Uso del forno

Impostazione della modalità di risparmio energetico

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico.

- Premere il tasto **STOP/ECO**.
  Risultato: Il display si spegne.
- Per disattivare la modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere il tasto **STOP/ECO**; il display si illumina e viene visualizzato l'orario corrente. Il forno è ora pronto per l'uso.

NOTA

Funzione automatica di risparmio energetico
Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti. Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 28 2015-01-12 8:15:02

Uso della funzione Frittura leggera per frittura leggera

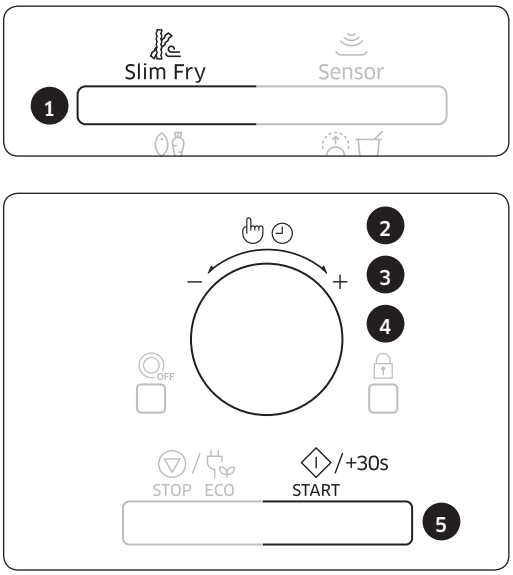
Le 12 funzioni di frittura **Frittura leggera** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati.
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

E' possibile regolare la categoria di frittura leggera desiderata premendo il tasto **Slim Fry (Frittura leggera)**.

Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

NOTA

- Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
- Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti.



1. Premere il tasto **Slim Fry (Frittura leggera)**.
2. Selezionare la categoria di alimento ruotando il **Selettore multifunzione**, quindi premere il **Selettore multifunzione**.
   1) Patate/Verdure
   2) Pesce/Crostacei
   3) Pollo
3. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**.
   Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente.
   Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
4. Selezionare la dimensione della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.
5. Premere il tasto **START/+30s**.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 29 2015-01-12 8:15:03

Uso del forno

Guida alla Frittura leggera

La tabella seguente illustra 12 programmi automatici **Frittura leggera** per la frittura dei cibi. La tabella fornisce quantità e consigli. Questa funzione consente di utilizzare meno olio rispetto all'uso di una friggitrice, ottenendo fritti gustosi e croccanti. I programmi utilizzano in combinazione il riscaldamento per convezione, l'elemento riscaldante superiore e l'energia a microonde.

1. Patate/Verdure

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1 Patatine al forno surgelate	300-350 g 450-500 g	Distribuire uniformemente le patatine surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti.) Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-2 Crocchette di patate surgelate	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente le crocchette di patate surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-3 Patatine fritte fatte in casa	300-350 g 450-500 g	Utilizzare patate a pasta medio dura e lavarle accuratamente. Pelare le patate e tagliarle a forma di bastoncini di 10x10 mm. Lasciarle in ammollo in acqua fredda per 30 minuti. Asciugarle con un canovaccio, pesarle e ungerle con 5 g di olio d'oliva. Distribuire uniformemente le patatine sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti.) Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-4 Patate a spicchi	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Lavare le patate di dimensioni normali e tagliarle a spicchi. Ungere con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Collocarle sul piatto doratore con il taglio rivolto verso il basso. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
1-5 Anelli di cipolla surgelati	100-150 g 200-250 g	Distribuire uniformemente gli anelli di cipolla o di totano impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-6 Zucchine a fette	100-150 g 200-250 g	Lavare, mondare e tagliare a fette le zucchine. Ungere con 5 g di olio d'oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente le fette di zucchina sul piatto doratore e collocarlo sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti.) Lasciare riposare per 1-2 minuti.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 30 2015-01-12 8:15:03

2. Pesce/Crostacei

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1 Gamberetti surgelati	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente i gamberetti surgelati e impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-2 Bocconcini di pesce	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente i bocconcini di pesce impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-3 Anelli di totano fritti surgelati	100-150 g 200-250 g	Distribuire uniformemente gli anelli di totano impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

3. Pollo

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3-1 Bocconcini di pollo surgelati	200-250 g 300-350 g	Distribuire uniformemente i bocconcini di pollo surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti.) Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3-2 Cosce di pollo	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Pesare le cosce di pollo, ungerle d'olio e aggiungere gli aromi. Collocarle uniformemente sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico; il forno si arresta. Premere Start per continuare. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
3-3 Ali di pollo	200-250 g 300-350 g	Pesare le ali di pollo, ungerle d'olio e aggiungere gli aromi. Collocarle uniformemente sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico; il forno si arresta. Premere Start per continuare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 31 2015-01-12 8:15:03

Uso del forno

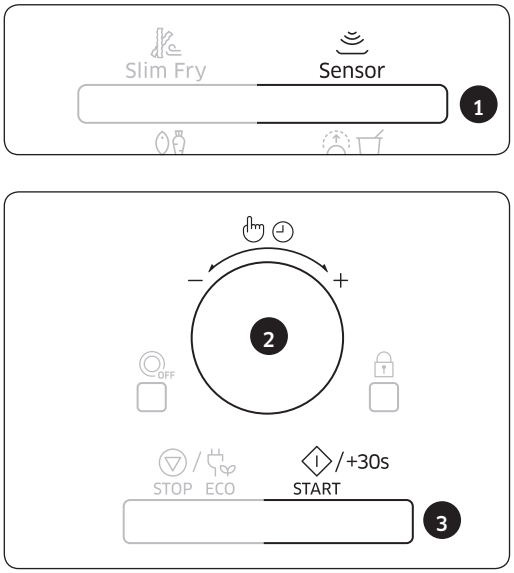
Uso della funzione Cottura con sensore

Le 8 funzioni di **Cottura con sensore** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile regolare la categoria di Cottura con sensore ruotando il **Selettore multifunzione**.

Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

NOTA

Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.



1. Premere il tasto **Sensor (Sensore)**.
2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente.
3. Premere il tasto **START/+30s**.
   Risultato: Inizia la cottura del cibo. Una volta terminata.
   1) Il forno emetterà 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

NOTA

Se la temperatura interna supera i 60 °C, la ventola si attiva per 3 minuti. Non sarà possibile utilizzare il tasto **Sensor (Sensore)** finché la temperatura del forno non si abbasserà a sufficienza per consentire un uso del sensore in sicurezza.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 32 2015-01-12 8:15:03

Guida alla Cottura con sensore

La seguente tabella presenta 8 programmi di **Cottura con sensore**. La tabella fornisce quantità per alimento, tempi di riposo e consigli. All'inizio del programma sul display appare il tempo indicato dal sensore. Al termine di questo periodo, tempo di cottura e livello di potenza vengono calcolati automaticamente e viene visualizzato il tempo rimanente. Il processo di cottura viene infatti controllato direttamente dal sensore.

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Bevande	150-250 g	Versare il liquido (a temperatura ambiente) nella tazza o nella scodella in ceramica. Scaldare senza coperchio. Collocare al centro della piastra girevole. Lasciarle riposare nel forno. Mescolare la bevanda prima e dopo il periodo di riposo. Fare attenzione quando si estraggono le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2 Fiori di broccoli	200-500 g	Sciacquare e mondare la verdura, per esempio broccoli, separandone i fiori. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml d'acqua (2-3 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di broccoli, oltre che di zucchine, melanzane, zucca o peperoni a fette. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3 Carote a rondelle	200-500 g	Sciacquare e mondare la verdura, come per esempio carote, tagliandole a rondelle delle stesse dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml d'acqua (2-3 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di carote, cavolfiori o cavolo rapa a fette. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4 Fiori di cavolfiore	200-500 g	Sciacquare e mondare la verdura, ad esempio cavolfiori, separandone i fiori. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml d'acqua (2-3 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di broccoli, oltre che di zucchine, melanzane, zucca o peperoni a fette. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 33 2015-01-12 8:15:03

Uso del forno

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
5 Patate in camicia	200-800 g	Lavare e mondare le patate, ognuna del peso di circa 200 g. Spennellarle con olio di oliva forandone la pelle con un coltello. Collocarle in cerchio sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
6 Cottura della pasta	100-300 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere una quantità d'acqua bollente quattro volte maggiore alla quantità di pasta da cuocere, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
7 Ravioletti	200-400 g	Versare i ravioletti in una fondina di ceramica. Collocare il piatto al centro della piastra girevole. Coprire con il coperchio di plastica. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
8 Pezzi di pollo	400-700 g	Ungere i pezzi di pollo congelati con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli con la pelle rivolta verso il basso sul ripiano inferiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.

Istruzioni per la cottura con sensore automatico

La funzione Sensore automatico consente di cucinare i cibi automaticamente mediante la rilevazione della quantità di gas generati dal cibo durante la cottura.

- Durante la cottura, i cibi rilasciano gas di varia natura.
  Il sensore automatico determina il tempo e il livello di potenza idonei alla cottura dei cibi rilevandone i gas emessi, eliminando quindi la necessità di impostare tempi di cottura e livelli di potenza.
- Coprendo il recipiente con il coperchio o un foglio di pellicola durante la cottura con sensore, il sensore automatico rileverà i gas generati dai cibi una volta che il recipiente sarà saturo di vapore.
- All'approssimarsi del termine di cottura, il tempo rimanente verrà visualizzato sul display. In questo breve lasso di tempo, mescolare o girare gli alimenti se necessario.
- Prima di avviare la cottura con sensore, insaporire i cibi con erbe, spezie o salse. Attenzione, aggiungere sale o zucchero al termine della cottura poiché se aggiunti prima potrebbero lasciare punti scuri sui cibi.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 34 2015-01-12 8:15:03

Recipienti e coperture adatti alla cottura con sensore

- Per ottenere una cottura ottimale utilizzando questa funzione, seguire le istruzioni per la selezione del recipiente e del coperchio più adatto come riportato nelle tabelle di questo manuale.
- Utilizzare sempre recipienti per la cottura al microonde coperti da coperchi o pellicola. Se si usa la pellicola, lasciare scoperto un angolo del recipiente per consentire al vapore di fuoriuscire.
- Coprire sempre con il coperchio più appropriato per il recipiente in uso. Se il recipiente non dispone di coperchio, utilizzare la pellicola.
- Riempire i recipienti per la metà della loro capacità.
- Se necessario, mescolare o girare gli alimenti quando si avvicina il termine del ciclo di cottura con sensore, dopo l'inizio del conto alla rovescia sul display.

Importante

- Dopo l'installazione del forno e il collegamento a una presa elettrica, non scollegare il cavo di alimentazione. Il sensore del gas necessita di tempo per stabilizzarsi e garantire una cottura ottimale.
- Non è consigliabile utilizzare la funzione di cottura con sensore in modo continuativo, per esempio cuocendo una pietanza dopo l'altra senza interruzioni.
- Installare il forno in una posizione ben ventilata che garantisca un'adeguata ventilazione per il raffreddamento dell'unità e per assicurare il buon funzionamento del sensore.
- Per evitare risultati poco soddisfacenti, non utilizzare il sensore automatico nel caso la temperatura ambiente sia troppo alta o troppo bassa.
- Non utilizzare detersivi volatili per la pulizia del forno. I gas emessi da questi detersivi possono interferire con il funzionamento del sensore.
- Non installare il forno nei pressi di apparecchi che emettono gas o umidità elevata, poiché ciò potrebbe influire negativamente sulle prestazioni del sensore automatico.
- Mantenere pulito l'interno del forno. Pulire tutti i residui con un panno umido. Questo forno è progettato per uso domestico.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 35 2015-01-12 8:15:03

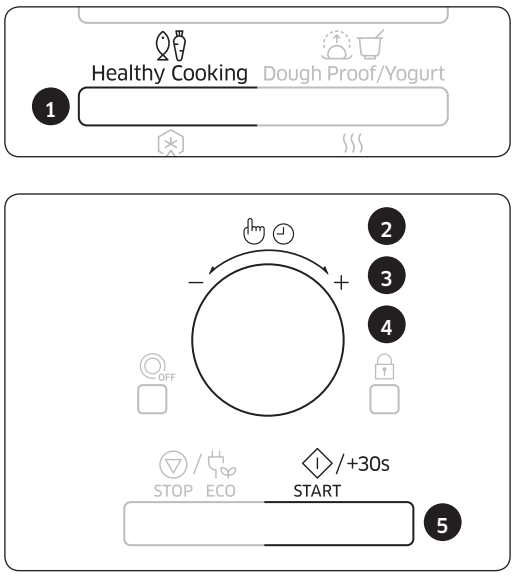
Uso del forno

Uso della funzione Cottura salutare

Le 15 funzioni di **Cottura salutare** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.



Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto **Healthy Cooking (Cottura salutare)**.
2. Selezionare la categoria di alimento ruotando il **Selettore multifunzione**, quindi premere il **Selettore multifunzione**.
   1) Cereali/Pasta
   2) Verdure
   3) Pollo/Pesce
3. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
4. Selezionare la dimensione della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.
5. Premere il tasto **START/+30s**.
   Risultato: Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 36 2015-01-12 8:15:04

Guida alla Cottura salutare

La seguente tabella illustra quantità e istruzioni per la preparazione dei 15 programmi inclusi nella funzione **Cottura salutare**. Le categorie di alimenti incluse sono Cereali/Pasta(1), Verdure(2) e Pollame/Pesce(3).

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

1. Cereali/Pasta

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1 Riso non brillato:	150-200 g 200-250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
1-3 Maccheroni	100-150 g 200-250 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere una quantità d'acqua bollente quattro volte maggiore alla quantità di pasta da cuocere, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua. Lasciare riposare per 1-3 minuti.

2. Verdure

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1 Fagiolini	200-250 g 300-350 g	Sciacquare e mondare i fagiolini. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml d'acqua (2 cucchiai) per 200-250 g; aggiungerne 45 ml (3 cucchiai) per 300-350 g. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-2 Spinaci	100-150 g 200-250 g	Lavare e mondare gli spinaci. Collocarli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-3 Patate pelate	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Lavare e pelare le patate, tagliarle a metà e collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 15-30 ml d'acqua (1-2 cucchiai). Mescolare dopo la cottura. Con quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura. Lasciare riposare per 3-5 minuti.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 37 2015-01-12 8:15:04

Uso del forno

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-4 Gratin di patate	400-450 g 800-850 g	Collocare il gratin di patate su un piatto in Pirex. Collocare sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
2-5 Melanzane grigliate	100-150 g 200-250 g	Lavare, mondare e tagliare a fette le melanzane. Ungere con olio e aggiungere gli aromi. Collocare le fette uniformemente sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare (il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-6 Pomodori grigliati	400-450 g 600-650 g	Lavare e mondare i pomodori. Tagliarli a metà e collocarli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattugiato. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

3. Pollame/Pesce

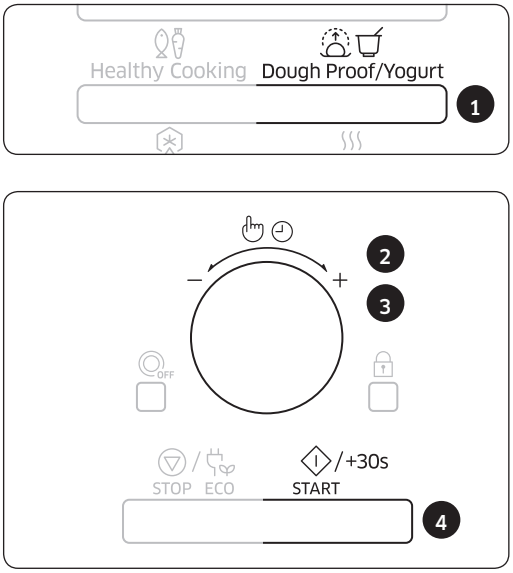
Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3-1 Petti di pollo	300-350 g 400-450 g	Sciacquare i petti di pollo e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-2 Petti di tacchino	300-350 g 400-450 g	Sciacquare i petti di tacchino e collocarli in un recipiente in vetro dai bordi alti. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2 minuto.
3-3 Petti di pollo grigliati	300-350 g 400-450 g	Sciacquare i petti di pollo, marinarli e disporli sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-4 Filetti di pollo grigliati	200-300 g 400-500 g	Disporre uniformemente i filetti di pesce sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3-5 Tranci di salmone grigliati	200-250 g 300-350 g	Disporre uniformemente i tranci di pesce sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.
3-6 Pesce arrosto	300-350 g 400-500 g	Spennellare il pesce (trota, orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro (in posizione testa/coda) sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 3 minuti.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 38 2015-01-12 8:15:04

Uso della funzione Impasto/yogurt

Le 5 funzioni **Impasto/Yogurt** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile regolare la categoria Impasto/Yogurt ruotando il **Selettore multifunzione** dopo aver premuto il tasto **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.

Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.
2. Selezionare la categoria Impasto o Yogurt, quindi premere il **Selettore multifunzione**.
   1) Impasto
   2) Yogurt
3. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Scegliere il numero della categoria desiderata ruotando il **Selettore multifunzione**..
   Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
4. Premere il tasto **START/+30s** .

⚠ ATTENZIONE

La piastra girevole non funziona durante la preparazione dello yogurt.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 39 2015-01-12 8:15:04

Uso del forno

Guida alla funzione Impasto/Yogurt

La tabella seguente descrive l'uso dei programmi automatici per la lievitazione di impasto o la preparazione di yogurt.

1. Impasto

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1 Pasta per pizza	300-500 g	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.
1-2 Impasto per torte	500-800 g	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.
1-3 Pasta da pane	600-900 g	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con un foglio di alluminio.

2. Yogurt fatto in casa

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1 Vasetti	500 g	Distribuire uniformemente 150 g di yogurt in 5 tazze di ceramica o in vasetti di vetro (30 gr cad). Aggiungere 100 ml di latte in ogni tazza. Utilizzare latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; materia grassa 3,5 %). Coprire le tazze con pellicola per microonde e collocarle in cerchio sulla piastra girevole. Al termine, lasciare in frigo 6 ore prima di consumare. Per preparare il primo yogurt si consiglia di usare fermenti in polvere.
2-2 Ciotola di grandi dimensioni	500 g	Mescolare 150 g di yogurt naturale con 500 ml di latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; materia grassa 3,5 %). Versare uniformemente in una ciotola di grandi dimensioni. Coprire con pellicola per microonde e collocare sulla piastra girevole. Al termine, lasciare in frigo 6 ore prima di consumare. Per preparare il primo yogurt si consiglia di usare fermenti in polvere.

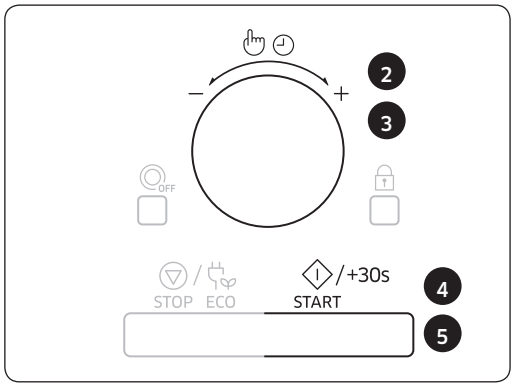
MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 40 2015-01-12 8:15:05

Uso delle funzioni di scongelamento

La funzione **Scongelamento** consente di scongelare carni, pollame, pesce, pane, dolci e frutta. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.



Aprire lo sportello. Posizionare il cibo surgelato su un piatto di ceramica e collocarlo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto **Power Defrost (Scongelamento)**.
2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
3. Selezionare la dimensione della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.
4. Premere il tasto **START/+30s**.
   Risultato:
   - Il cibo inizia a scongelarsi.
   - Durante lo scongelamento, il forno emetterà un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
5. Premere di nuovo il tasto **START/+30s** per completare lo scongelamento.
   Risultato: Al termine:
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 41 2015-01-12 8:15:05

Uso del forno

Guida allo Scongelamento

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Scongelamento** con quantità e istruzioni appropriate. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame o il pesce su un piatto piano in vetro o un piatto in ceramica, disporre pane, dolci e frutta su carta da cucina.

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Carne	200-1500 g	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata. Lasciare riposare per 20-90 minuti.
2 Pollame	200-1500 g	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. Lasciare riposare per 20-90 minuti.
3 Pesce	200-1500 g	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-80 minuti.
4 Pane/dolci	125-1000 g	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce lievitato, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. Lasciare riposare per 10-60 minuti.
5 Frutta	100-600 g	Distribuire la frutta uniformemente su un piatto piano in vetro. Questo programma è adatto per ogni tipo di frutta. Lasciare riposare per 5-20 minuti.

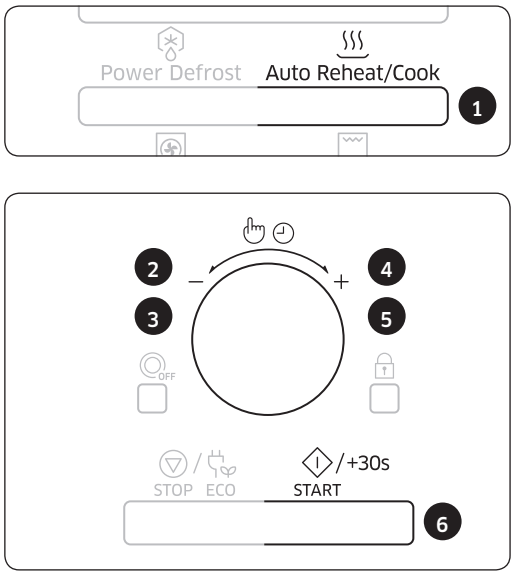
MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 42 2015-01-12 8:15:05

Uso delle funzioni Cottura automatica/Riscaldamento automatico

Le 6 funzioni di **Cottura automatica/Riscaldamento automatico** consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati.
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.



Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto **Auto Reheat/Cook (Cottura automatica/Riscaldamento automatico)**.
2. Ruotare il **Selettore multifunzione** per selezionare la categoria desiderata. (Riscaldamento automatico o Cottura automatica)
3. Selezionare Riscaldamento automatico premendo il **Selettore multifunzione**..
4. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.
5. Selezionare la dimensione della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.
6. Premere il tasto **START/+30s**.
   Risultato: Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata. Al termine:
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 43 2015-01-12 8:15:05

Uso del forno

Guida alle funzioni di Riscaldamento automatico/Cottura automatica

La tabella seguente presenta quantità e istruzioni appropriate per le funzioni Cottura automatica e Riscaldamento automatico.

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

1. Riscaldamento automatico

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1 Piatti pronti (congelati)	300-350 g 400-450 g	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-2 Pizza surgelata	300-350 g 400-450 g	Collocare la pizza surgelata sul ripiano inferiore.
1-3 Lasagne surgelate	400-450 g 600-650 g	Collocare le lasagne surgelate su un piatto idoneo per la cottura in forno. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 3-4 minuti.
1-4 Quiche (congelata)	600-650 g	Questo programma è adatto per quiche fredde. Rimuovere l'involucro e collocare la pietanza sul piatto. Disporre sulla piastra girevole in forno. Dopo la cottura, lasciare riposare 1-2 minuti.

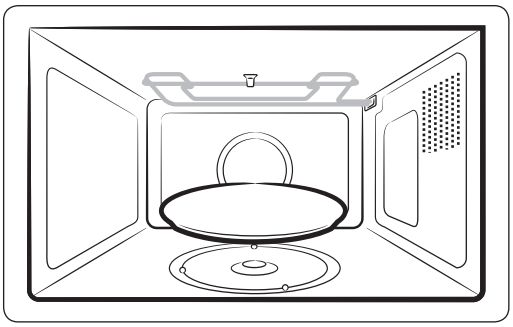
2. Cottura automatica

Codice/ Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1 Pollo arrosto	1100-1150 g 1200-1250 g	Spennellare il pollo congelato con olio e spezie. Collocare il pollo con il petto rivolto verso il basso al centro del ripiano inferiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura. Lasciare riposare per 5 minuto.
2-2 Muffin	250-300 g	Versare l'impasto in 6-8 pirottini di carta o stampi in silicone (45 gr cad) collocandoli sul ripiano inferiore. Avviare il programma (il forno entra in preriscaldamento). Dopo il segnale acustico inserire il ripiano nel forno.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 44 2015-01-12 8:15:06

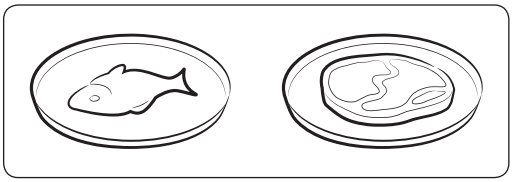
Uso del piatto doratore

Il piatto doratore permette di dorare il cibo non solo sulla parte superiore grazie al calore del grill, ma anche la parte inferiore grazie all'elevata temperatura raggiunta dal piatto. E' possibile trovare maggiori informazioni sull'utilizzo del piatto doratore nella tabella (vedere la pagina successiva). Il piatto doratore può essere utilizzato anche per pancetta, uova, salsicce, ecc.

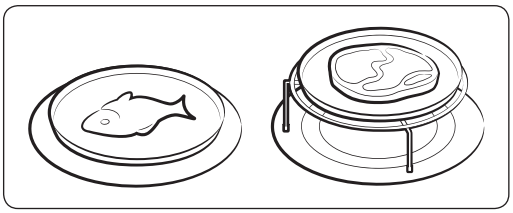


1. Posizionare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole e preriscaldarlo alla massima combinazione Microonde-Grill [600 W+Grill] facendo riferimento ai tempi e alle istruzioni indicati in tabella.

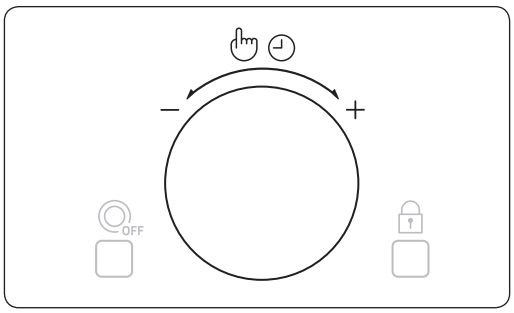
2. Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.



3. Collocare gli alimenti sul piatto doratore.



4. Posizionare il piatto doratore sulla griglia metallica (o sulla piastra girevole) nel forno.



5. Selezionare il tempo di cottura e la potenza appropriati.
(Fare riferimento alla tabella a lato)

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 45 2015-01-12 8:15:07

Uso del forno

⚠ ATTENZIONE

Per estrarre il piatto doratore, utilizzare sempre guanti da forno poiché il piatto diventa molto caldo.

NOTA

E' bene notare che il piatto doratore presenta un rivestimento in teflon non resistente ai graffi. Non utilizzare oggetti appuntiti, come ad esempio un coltello, per tagliare il cibo direttamente sul piatto doratore.

⚠ ATTENZIONE

Non collocare sul piatto doratore alcun oggetto non resistente al calore.

⚠ ATTENZIONE

Non collocare mai il piatto doratore nel forno senza la piastra girevole.

NOTA

Lavare il piatto doratore in acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo.

NOTA

Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

⚠ ATTENZIONE

Notare che il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 46 2015-01-12 8:15:07

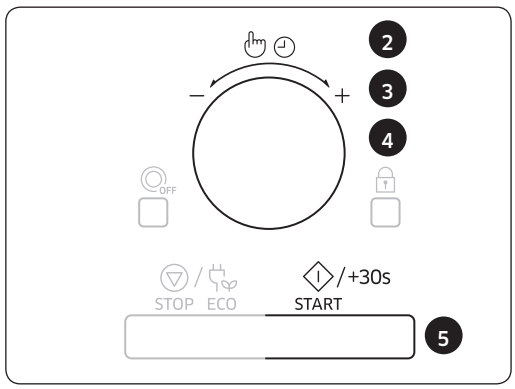
Cottura Ventilata

La modalità Cottura ventilata consente di cucinare gli alimenti come in un forno tradizionale. La modalità microonde non viene utilizzata. E' possibile impostare una temperatura compresa tra 40 °C e 200 °C

Il tempo di massimo di cottura è 60 minuti.

- Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale. Aprire lo sportello e collocare il recipiente sul ripiano inferiore, quindi attivare la piastra girevole.



1. Premere il tasto **Convection (Cottura ventilata)**.
   Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
   - (modalità cottura ventilata)
   - 180 °C (temperatura)
2. Impostare la temperatura ruotando il **Selettore multifunzione**.
   (Temperatura: 40~200°C, con intervalli di 10 °C)
   - Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
3. Premere il **Selettore multifunzione**.
4. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.
   (Se si desidera preriscaldare il forno, selezionare " : 0")
5. Premere il tasto **START/+30s**.
   Risultato: Inizia la cottura del cibo. Al termine:
   1) Il forno emette 4 segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

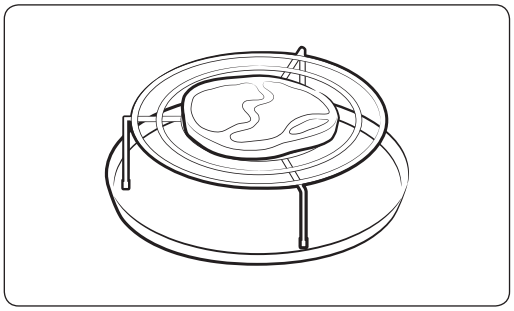
MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 47 2015-01-12 8:15:07

Uso del forno

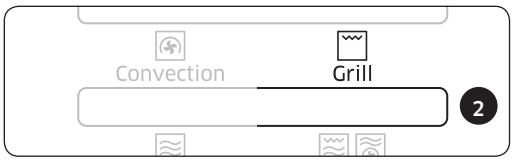
Grigliatura

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti rapidamente senza utilizzare il microonde.

- Per toccare i recipienti nel forno usare sempre i guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

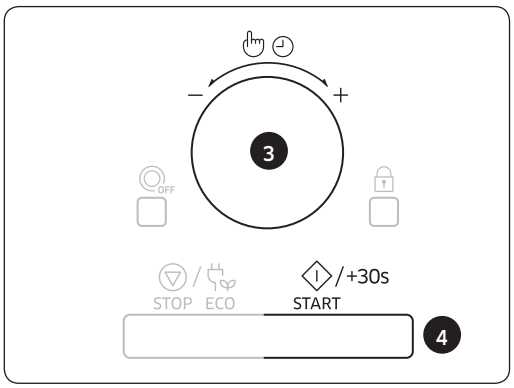


1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano.



2. Premere il tasto **Grill**.
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modalità grill)

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.



3. Impostare il tempo di grigliatura ruotando il **Selettore multifunzione**.

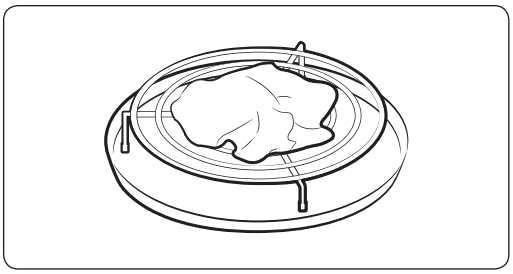
- Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.

4. Premere il tasto **START/+30s**.
Risultato: Inizia la grigliatura del cibo. Al termine:

1) Il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 48 2015-01-12 8:15:08

Scelta degli accessori



La cottura in modalità ventilata richiede l'uso di accessori adatti. Vanno scelti solo quei materiali che si utilizzerebbero con un normale forno.

I contenitori per forno a microonde non sono generalmente adatti per la cottura in modalità ventilata; in particolare, non utilizzare contenitori o piatti in plastica, tazze o tovaglioli di carta, ecc.

Se si utilizza una modalità combinata (microonde e grill o cottura ventilata), scegliere solo recipienti adatti sia ai forni a microonde sia ai forni tradizionali.

⚠ ATTENZIONE

Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura alle pagine 55-56.

Uso combinato di microonde e grill

Per cuocere rapidamente e rosolare al stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

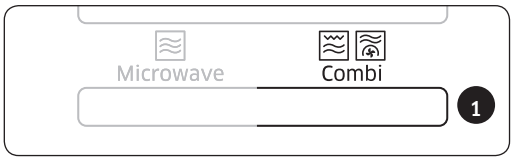
⚠ ATTENZIONE

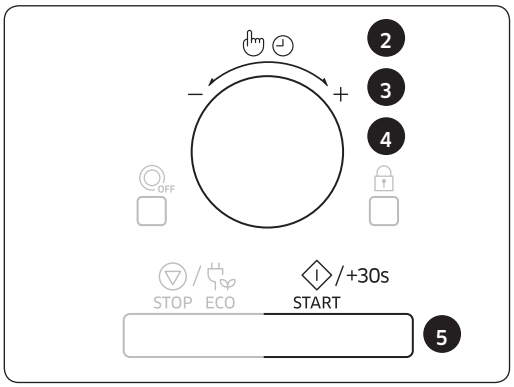
Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti.
E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 49 2015-01-12 8:15:09

Uso del forno

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul ripiano più adatto al tipo di alimento da cuocere. Collocare il ripiano sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.





1. Premere il tasto **Combi**.
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
Cb - 1 (Microonde + Grill)

2. Quando sul display compare la sigla Cb-1, premere il **Selettore multifunzione**.
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modalità combinata microonde e grill)
600 W (potenza generata)

3. Selezionare il livello di potenza appropriato ruotando il **Selettore multifunzione** fino a quando viene visualizzata la potenza desiderata (600, 450, 300 W). Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.
- Non è possibile impostare la temperatura del grill.
- Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.

4. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.
- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

5. Premere il tasto **START/+30s**.
Risultato: Inizia la cottura del cibo in modalità combinata. Al termine:
1) Il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 50 2015-01-12 8:15:09

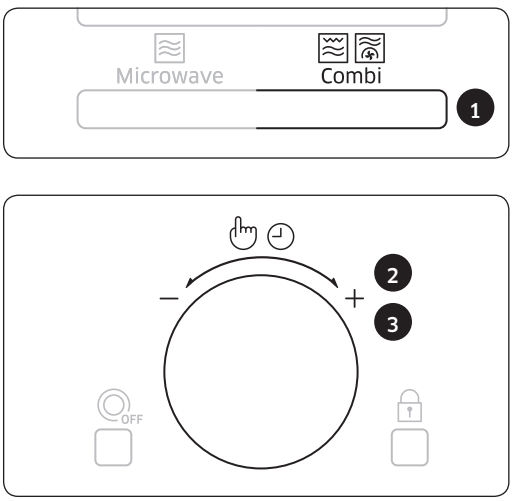
Combinazione di microonde e cottura ventilata

La cottura combinata utilizza l'energia delle microonde e il riscaldamento tradizionale della modalità ventilata. Non è necessario alcun preriscaldamento, dato che l'energia delle microonde è immediatamente disponibile.
Esistono vari tipi di alimento che si prestano a una cottura combinata, in particolare:

- Arrosti di carne e pollame
- Torte e dolci
- Piatti di uova e formaggi

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.



⚠ ATTENZIONE

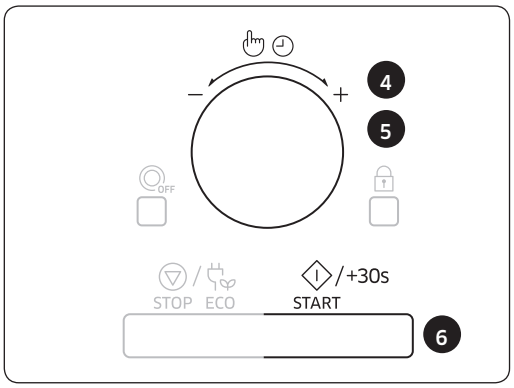
Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti. E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sulla piastra girevole. In alternativa, collocarlo sul ripiano inferiore e mettere quest'ultimo sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello. L'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale.

1. Premere il tasto **Combi**.
   Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
   Cb - 1 (Microonde + Grill)
2. Quando sul display compare la sigla Cb-2 (Microonde + Cottura ventilata) ruotare il **Selettore multifunzione**, quindi premere il **Selettore multifunzione**.
3. Selezionare il livello di potenza appropriato ruotando il **Selettore multifunzione** fino a quando viene visualizzata la potenza corrispondente (600, 450, 300, 180, 100 W). Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.
   - Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura. (Predefinita: 180 °C)

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 51 2015-01-12 8:15:10

Uso del forno



4. Impostare la temperatura ruotando il **Selettore multifunzione** (Temperatura: 200˜40 °C). Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.
- Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, il forno passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
- (modalità combinata microonde e ventilata)
- 600 W (potenza generata)
- 180 °C (temperatura)

5. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.
- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

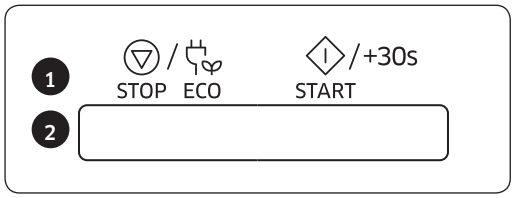
6. Premere il tasto **START/+30s**.

Risultato: Inizia la cottura del cibo in modalità combinata. Il forno viene riscaldato alla temperatura richiesta, quindi la cottura a microonde continua fino allo scadere del tempo impostato. Al termine:
1) Il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 52 2015-01-12 8:15:10

Disattivazione dei segnali acustici

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.

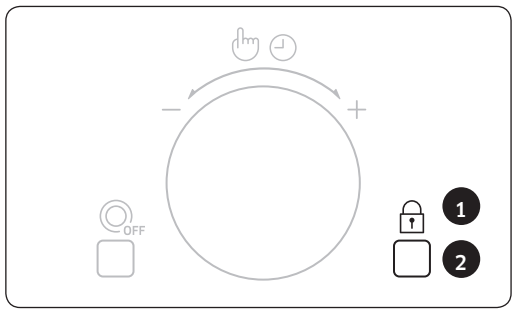


1. Premere contemporaneamente i tasti **START/+30s** e **STOP/ECO**.
Risultato: Il segnale acustico che indica il termine di una funzione viene disattivato.

2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **START/+30s** e **STOP/ECO**.
Risultato: Il segnale acustico verrà ripristinato.

Uso della funzione Sicurezza bambini

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Sicurezza bambini che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.



1. Premere il tasto **Sicurezza bambini** per 3 secondi.
Risultato:
- Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione).
- Il display visualizza il simbolo "L".

2. Per sbloccare il forno, premere il tasto **Sicurezza bambini** per 3 secondi.
Risultato: Il forno può essere utilizzato normalmente.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 53 2015-01-12 8:15:11

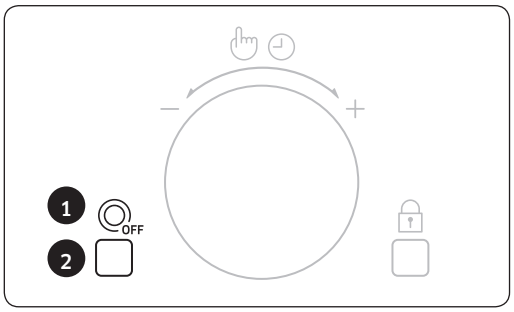
Uso del forno

Uso della funzione di attivazione/disattivazione della piastra girevole

Il tasto **Piastra girevole On/Off** consente di arrestare la rotazione della piastra per utilizzare piatti di grandi dimensioni che occupano l'intera superficie del forno (solo in modalità cottura manuale).

⚠ ATTENZIONE

Tuttavia, ciò porterà a un risultato meno soddisfacente poiché la cottura sarà meno uniforme.
Si consiglia pertanto di ruotare il piatto manualmente a metà cottura.



⚠ AVVERTENZA

Non azionare mai la piastra girevole quando il forno è vuoto.
Motivo: Potrebbe verificarsi un incendio o danni all'apparecchiatura.

1. Premere il tasto **Piastra girevole On/Off** durante l'impostazione della funzione Microonde, Grill, Cottura Ventilata, Preriscaldamento e Combi.
   - Non è disponibile con le funzioni preprogrammate o prima di premere i tasti Microonde, Grill, Cottura Ventilata, Preriscaldamento e Combi.

   Risultato: **Quando il simbolo di attivazione/disattivazione piastra girevole** appare sul display, la rotazione della piastra è disattivata.
   OFF (Modalità disattivazione piastra girevole)
2. Per ripristinare la rotazione della piastra, premere nuovamente il tasto **Piastra girevole On/Off**.
   Risultato: Quando il simbolo **Piastra girevole On/Off** scompare dal display, la rotazione della piastra è attiva.

NOTA

Il tasto **Piastra girevole On/Off** è attivabile solo durante la cottura.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 54 2015-01-12 8:15:11

Guida ai materiali per la cottura

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto. Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.

La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 55 2015-01-12 8:15:11

Guida ai materiali per la cottura

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici o incendio.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Uso consigliato ✓✗ : Usare con attenzione ✗ : Non sicura

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 56 2015-01-12 8:15:11

Guida alla cottura

Microonde

L'energia delle microonde penetra negli alimenti, attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.

Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

Cottura

Stoviglie per cottura a microonde:

Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:

Molti alimenti sono idonei alla cottura a microonde, ad esempio le verdure fresche o surgelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i legumi, il pesce e la carne. Alle pietanze da cuocere al microonde si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura

Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in vari modi, per esempio mediante un piatto in ceramica, un coperchio in plastica o una pellicola idonea per microonde.

Tempi di riposo

Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 57 2015-01-12 8:15:11

Guida alla cottura

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.
Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Spinaci	150 g	600 W	5-6
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Piselli	300 g	600 W	7-8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Fagiolini	300 g	600 W	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Verdure miste (carote/piselli/ granturco)	300 g	600 W	7-8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600 W	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un diversa quantità d'acqua – vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 58 2015-01-12 8:15:11

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolini di Bruxelles	250 g	900 W	6-6½
	Istruzioni Aggiungere 60-75 ml d'acqua (5-6 cucchiai). Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Carote	250 g	900 W	5-5½
	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolfiore	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Zucchine	250 g	900 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Melanzane	250 g	900 W	3½-4
	Istruzioni Tagliare le melanzane a fette sottili e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Porri	250 g	900 W	4-4½
	Istruzioni Tagliare i porri a fette spesse. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Funghi	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Istruzioni Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cipolle	250 g	900 W	5-5½
	Istruzioni Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 59 2015-01-12 8:15:12

Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Peperoni	250 g	900 W	4½-5
	Istruzioni Tagliare i peperoni in falde. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Patate	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Istruzioni Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolo rapa	250 g	900 W	5½-6
	Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato. Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo. Nota: il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta: Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Riso bianco (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Istruzioni Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Riso integrale (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Istruzioni Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250 g	900 W	16-17
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Cereali misti (Riso + cereali)	250 g	900 W	17-18
	Istruzioni Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 60 2015-01-12 8:15:12

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Istruzioni Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Noodle pronti	1 confezione piccola (80 g) 1 confezione grande (120 g)	900 W	7-7½ 9-9½
	Istruzioni Utilizzare un recipiente in Pyrex. Versare i noodle nel recipiente e aggiungere 350 ml di acqua a temperatura ambiente . Coprire il recipiente con una pellicola e forare quest'ultima diverse volte, quindi avviare la cottura. Una volta cotti, scolare e insaporire i noodle a piacere con erbe e spezie.		

Riscaldamento

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.
Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella.

In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.

Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi. E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 61 2015-01-12 8:15:12

Guida alla cottura

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.

Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.

Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi.

Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

Riscaldamento di liquidi

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Riscaldamento di alimenti per bambini

Alimenti per bambini:

Versare il contenuto in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento! Lasciare riposare 2-3 minuti prima della somministrazione. Mescolare ancora e controllare la temperatura. Temperatura di somministrazione consigliata: 30-40 °C.

Latte per bambini:

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di lasciarlo riposare e nuovamente prima di somministrarlo! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. Temperatura di somministrazione consigliata: 37 °C.

Nota:

Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi. Per il riscaldamento, utilizzare i livelli di potenza indicati nella tabella seguente.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 62 2015-01-12 8:15:12

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze) 600 ml (4 tazze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Istruzioni Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Servire dopo 1-2 minuti di riposo.		
Zuppa (congelata)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Istruzioni Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Stufato (congelato)	350 g	600 W	4½-5½
	Istruzioni Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	3½-4½
	Istruzioni Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	4-5
	Istruzioni Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 63 2015-01-12 8:15:12

Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5 5½-6½ 6½-7½
	Istruzioni Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Fonduta al formaggio pronta da servire (congelata)	400 g	600 W	6-7
	Istruzioni Collocare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo il riscaldamento. Mescolare bene prima di servire. Servire dopo 1-2 minuti di riposo.		

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Power	Ora
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		
Latte per neonati	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. Da 1 min. a 1 min. e 10 sec.
	Istruzioni Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2-3 minuti di riposo.		

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 64 2015-01-12 8:15:12

Scongelamento

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.

Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità più consistenti. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Carne			
Carne macinata	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Braciole di maiale	250 g	180 W	7-8
	Istruzioni Collocare la carne sulla piastra girevole. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 15-30 minuti di riposo.		

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 65 2015-01-12 8:15:12

Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata	Power	Tempo (min.)
Pollame			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	180 W	14-15
Pollo intero	1200 g	180 W	32-34
	Istruzioni Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 15-60 minuti di riposo.		
Pesce			
Filetti di pesce	200 g	180 W	6-7
Pesce intero	400 g	180 W	11-13
	Istruzioni Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili dei filetti e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 10-25 minuti di riposo.		
Frutta			
Frutti di bosco	300 g	180 W	6-7
	Istruzioni Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande). Servire dopo 5-10 minuti di riposo.		
Pane			
Panini (ca. 50 gr cad)	2 pezzi 4 pezzi	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
Pane nero (farina di frumento + segale)	500 g	180 W	7-9
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 5-20 minuti di riposo.		

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 66 2015-01-12 8:15:12

Grill

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 3-5 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:

Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:

Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

Nota importante:

Quando si utilizza solo la modalità grill, ricordare che gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato.

Microonde + Grill

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. Grazie alla rotazione della piastra girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme.
Questo modello dispone di tre diverse combinazioni: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Materiali per la cottura con microonde + grill

Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:

Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

Nota importante:

Quando si utilizza la modalità combinata (microonde + grill), gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente. Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 67 2015-01-12 8:15:12

Guida alla cottura

Guida alla grigliatura degli alimenti freschi

Preriscaldare il grill per 2-3 minuti con la funzione grill.
Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Power	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Fette di toast	4 pezzi (cad. 25 g)	Solo grill	4-4½	3-4
	Istruzioni Collocare le fette di toast una accanto all'altra sul ripiano superiore.			
Pomodori grigliati	400 g (2 pezzi)	300 W+ Grill	6-8	-
	Istruzioni Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Toast con pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W+ Grill	5½-7½	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio)	4 pezzi (500 g)	300 W+ Grill	6-8	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Patate al forno	500 g	600 W+ Grill	12-14	-
	Istruzioni Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore, con il lato tagliato verso il grill.			
Gratin di patate/ verdure (congelato)	450 g	450 W+ Grill	11-13	-
	Istruzioni Collocare il gratin fresco su un piatto in Pirex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.			
Mele al forno	2 mele (ca. 400 gr)	300 W+ Grill	7-8	-
	Istruzioni Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto direttamente sul ripiano inferiore.			

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 68 2015-01-12 8:15:12

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Power	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	300 W+ Grill	10-12	9-11
	Istruzioni Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pollo arrosto	1200 g	450 W+ Grill	22-23	21-22
	Istruzioni Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il pollo sul ripiano inferiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 5 minuti.			
Pesce arrosto	400-500 g	300 W+ Grill	6-8	7-8
	Istruzioni Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare due pesci uno accanto all'altro in posizione testa/coda sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Plantain	1 ea (200 g)	1a fase 450 W + Grill 2a fase Grill	7-7½	4-5
	Istruzioni sbucciare e affettare la banana in dischi da 1 cm, disporli sul piatto doratore e collocare il piatto sulla griglia. Ungere tutti i lati con olio. Se la banana si ammorbidisce, ridurre il tempo di 1-2 minuti. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Patata dolce (batata)	200 g	450 W+ Grill	11-11½	-
	Istruzioni Sbucciare e affettare la batata in dischi da 1,5 cm e disporli sul piatto doratore una volta passati nell'olio. Collocare sul ripiano superiore e avviare la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 69 2015-01-12 8:15:12

Guida alla cottura

Cottura Ventilata

La cottura in modalità ventilata è analoga all'uso di un forno tradizionale con aria calda. L'elemento riscaldante e la ventola sono situati sulla parete posteriore del forno, per permettere la circolazione dell'aria calda. Questa modalità è supportata dall'elemento riscaldante superiore.

Stoviglie per cottura in modalità ventilata:

Possono essere utilizzate tutti i recipienti e le stoviglie utilizzati normalmente in un forno tradizionale, come teglie e tortiere in metallo.

Alimenti adatti alla cottura in modalità ventilata:

Biscotti, pasticcini, paste e dolci devono essere preparati in modalità ventilata, così come torte di frutta e soufflé.

Microonde + Cottura ventilata

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'aria calda e consente di ridurre il tempo di cottura e rendere croccante la superficie degli alimenti.
La cottura in modalità ventilata è il modo più tradizionale e conosciuto di cuocere in forno, con una ventola sulla parete posteriore per permettere la circolazione dell'aria calda.

Stoviglie per microonde + cottura ventilata:

Devono permettere il passaggio delle microonde. Devono essere stoviglie da forno (ad esempio in vetro, terracotta o porcellana senza finiture in metallo). Sono analoghe ai materiali descritti per la modalità Microonde + Grill.

Alimenti adatti alla cottura in modalità microonde + cottura ventilata:

Ogni tipo di carne e pollame, oltre a piatti gratinati, torte morbide e di frutta, dolci e crostate, verdure al forno, paste e pane.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 70 2015-01-12 8:15:12

Guida alla cottura di cibi freschi e surgelati in modalità ventilata

Con la funzione di preriscaldamento, preriscaldare il forno in modalità ventilata fino alla temperatura desiderata. Quando si effettua la cottura in modalità ventilata, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Power	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Pizza Pizza surgelata (già pronta)	300-400 g	1a fase 300 W + 200°C 2a fase Cottura Ventilata 180 °C	7-9	5-6
	Istruzioni Collocare la pizza sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pasta Lasagne surgelate	400 g	1a fase 450 W + 200°C 2a fase Cottura ventilata. 200 °C	16-18	3-4
	Istruzioni Disporre su un piatto in Pyrex di dimensioni appropriate oppure lasciare il cibo nella confezione originale, verificando che sia adatta alle microonde e al calore del forno. Collocare la pasta surgelata sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Carne Roast Beef/ Arrosto di agnello (medio)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Istruzioni Ungere la carne con olio e spezie e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare la carne sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare a riposo per 10-15 minuti			
Pollo arrosto	1000-1100 g	1a fase 450 W + 200°C 2a fase 450 W + Grill	20-22	22-23½
	Istruzioni Spennellare il pollo con olio e spezie. Collocare inizialmente il pollo con il petto rivolto verso il basso, quindi terminare la cottura girando il petto verso l'alto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5 minuti.			

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 71 2015-01-12 8:15:12

Guida alla cottura

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Power	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Pane				
Panini freschi	6 pezzi (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Istruzioni Collocare i panini in cerchio sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pane all'aglio (congelato, precotto)	200 g (1 pezzo)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Istruzioni Disporre la baguette congelata su carta da forno sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Torta				
Torta marmorizzata (impasto fresco)	500 g	Solo 180 °C	38-43	-
	Istruzioni Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25 cm). Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5-10 minuti.			
Tortine (impasto fresco)	10 x 28 g	Solo 160 °C	31-34	-
	Istruzioni Versare l'impasto nei pirottini di carta e disporli sul piatto di cottura sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti.			
Biscotti (impasto fresco)	200-250 g	Solo 200 °C	15-20	-
	Istruzioni Disporre i croissant congelati su carta da forno sul ripiano inferiore.			
Torta surgelata	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Istruzioni Collocare il dolce surgelato sul ripiano inferiore. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento lasciare riposare per 15-20 minuti.			

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 72 2015-01-12 8:15:13

Trucchi e consigli

Fondere il burro

Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con il coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

Fondere il cioccolato

Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Fondere il miele cristallizzato

Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

Fondere la gelatina

Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W. Mescolare una volta sciolta.

Cuocere la glassa (per torte e dolci)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3 minuti e ½ o 4 minuti e ½ a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

Cuocere marmellata

Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura.
Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

Cuocere il budino

Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6½ - 7½ minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

Tostare mandorle affettate

Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni.

Tostare da 3 minuti e ½ a 4 minuti e ½ a 600 W mescolando di tanto in tanto.

Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 73 2015-01-12 8:15:13

Risoluzione dei problemi

Risoluzione dei problemi

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Blocco di sicurezza attivo.	Disattivare il Blocco di sicurezza.
L'orario non viene visualizzato.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
Il forno non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento in forno, premere nuovamente **Start (Avvia)** per riattivare il forno.
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di attivare il forno a vuoto.	Collocare il cibo nel forno.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Per il forno utilizzare una presa elettrica dedicata.
Al forno non arriva corrente elettrica.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 74 2015-01-12 8:15:13

Problema	Causa	Azione
Mentre il forno è acceso si avverte un rumore e l'apparecchio non funziona.	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sulla superficie del forno.	Rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie del forno.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.	Pulire il forno quindi aprire lo sportello.
Il forno non si scalda.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie utilizzate non sono idonee.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
Il riscaldamento è debole o lento.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie utilizzate non sono idonee.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di riscaldamento non funziona.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie utilizzate non sono idonee.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 75 2015-01-12 8:15:13

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
La funzione di scongelamento non funziona.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie utilizzate non sono idonee.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto **Annulla**.
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione di Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento in forno, premere nuovamente **Avvia** per riavviare il forno.
Il forno non è livellato.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongelare in forno.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
Si riscontra una perdita di acqua.	In taluni casi si può riscontrare acqua o vapore in base al tipo di alimento preparato. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Si nota del vapore uscire da una fessura sullo sportello.	In taluni casi si può riscontrare acqua o vapore in base al tipo di alimento preparato. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 76 2015-01-12 8:15:13

Problema	Causa	Azione
Si nota dell'acqua residua nel forno.	In taluni casi si può riscontrare acqua o vapore in base al tipo di alimento preparato. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno, a fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 3 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La pressione del tasto **+30sec** attiva il forno.	Ciò si verifica quando il forno non è in funzione.	Il forno a microonde è progettato per attivarsi alla pressione del tasto **+30sec** quando l'apparecchio non è in funzione.
Piastra girevole		
Durante la rotazione, la piastra girevole si disallinea o smette di ruotare.	L'anello girevole è mancante o non è posizionato correttamente.	Posizionare l'anello girevole e riprovare.
La piastra girevole oppone resistenza durante la rotazione.	L'anello girevole non è posizionato correttamente, il peso degli alimenti sulla piastra è eccessivo o il contenitore è troppo grande e tocca le superfici interne del forno.	Regolare la quantità di cibo e non utilizzare contenitori troppo grandi.
La piastra girevole sbatte e produce rumore.	Sono presenti residui di alimenti sul fondo del forno.	Rimuovere i residui di alimenti sul fondo del forno.
Grill		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Durante il funzionamento iniziale, è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
	Il cibo è troppo vicino al grill.	Collocare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura.
	Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno.	Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 77 2015-01-12 8:15:13

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Forno		
Il forno non si scalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Durante il funzionamento iniziale, è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare contenitori in vetro idonei alle alte temperature.
All'interno del forno si avverte cattivo odore.	Residui di cibo o plastica si sono fusi attaccandosi sulla superficie interna del forno.	Utilizzare la funzione vapore quindi asciugare la superficie con un panno asciutto. Per eliminare ancora più rapidamente i cattivi odori collocare all'interno del forno delle fette di limone.
Il forno non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno viene aperto spesso.	Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno non sono impostati correttamente	Impostare correttamente i controlli del forno e riprovare.
	Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti.	Inserire correttamente gli accessori.
	E' stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza.	Azzerare i controlli del forno o utilizzare un contenitore idoneo a fondo piatto.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 78 2015-01-12 8:15:13

NOTA

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.
In questo caso, è necessario procurarsi le seguenti informazioni:

- Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno
- Dettagli sulla garanzia
- Una chiara descrizione del problema

Quindi contattare il rivenditore di zona o l'assistenza postvendita SAMSUNG.

Codici informativi

Verifica codice	Causa	Azione
C-10	Verificare il sensore di cottura.	Premere il tasto Stop/Cancel e riattivare il forno. Se ciò dovesse verificarsi nuovamente, spegnere il forno a microonde entro 30 secondi quindi provare a reimpostarlo. Se il problema si ripresenta, rivolgersi al centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.
C-20	Verificare il sensore di temperatura.	
C-21	Il sensore di temperatura rileva temperature superiori rispetto a quelle impostate.	Spegnere il microonde per raffreddare il prodotto e provare a reimpostarlo. Se il problema si ripresenta, rivolgersi al centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.
C-d0	I tasti di controllo sono stati premuti per 10 secondi.	Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante. Se ciò dovesse verificarsi nuovamente, spegnere il forno a microonde entro 30 secondi quindi provare a reimpostarlo. Se il problema si ripresenta, rivolgersi al centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.

NOTA

Per altri codici non riportati in questa sezione, oppure se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 79 2015-01-12 8:15:13

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche di progettazione e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	MC32J7055C*
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo elettrico Potenza massima Microonde Grill (elemento riscaldante) Cottura ventilata (elemento riscaldante)	 2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Potenza generata	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x A x P) Esterne Cavità del forno	 523 x 309 x 506 mm 373 x 233 x 370 mm
Volume	32 litri
Peso Netto	 20,0 kg circa

MC32J7055CT_ET_DE68-04319A-02_IT.indd 80 2015-01-12 8:15:13

Promemoria

Promemoria

Promemoria